

Rebung bambu dalam kaleng

Daftar isi

	Halaman
Daftar isi	i
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Diskripsi	1
5 Syarat mutu	1
6 Cara pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Syarat penandaan	8
9 Cara pengemasan	8

Rebung bambu dalam kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, deskripsi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2 Acuan

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19-2741-1992, *Jamur kancing dalam kaleng atau botol.*

SNI 19-2742-1992, *Jamur merang dalam kaleng atau botol*

SNI 01-2997-1992, *Tepung singkong*

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*

3 Definisi

Rebung bambu dalam kaleng adalah produk yang dipersiapkan dari rebung bambu (*Bambusa*, *Dendrocalumus*, *Gigantochloa* dan *Phyllostachys*), dikemas secara hermetik dalam kaleng dalam medium air, atau larutan garam dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diijinkan, disterilkan dengan panas secara tepat.

4 Deskripsi

4.1 Rebung bambu yang digunakan adalah dari jenis bambu yang dapat dikonsumsi untuk manusia, harus dalam keadaan baik dan segar sudah dikupas dan dibersihkan.

4.2 Rebung bambu yang dikemas dapat berbentuk : utuh , potongan dan irisan.

5 Syarat mutu

Syarat mutu sesuai dengan tabel :

Tabel
Syarat mutu rebung bambu dalam kaleng

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan kaleng sebelum dan sesudah pengemasan		Normal
2	Kehampaan		
2.1	Kaleng ukuran 603 x 700	mm Hg atau	min. 102 atau 4
2.2	Kaleng ukuran 401 x 411	inci Hg	min. 127 atau 5
2.3	Kaleng ukuran 301 x 407		min. 130. 130 atau 5,3
3	Rongga udara atau bagian kaleng yang sesak berisi (need space)	% (tinggi kaleng bagian dalam)	maks. 10
4	Keadaan :		
4.1	Warna	-	Putih merata sesuai kuning terang
4.2	Bau	-	Khas rebung bambu dan bebas dari bau asing
4.3	Tekstur	-	Renyah
4.4	Bentuk	-	Utuh, potongan atau irisan
5	Cacat		
5.1	Potongan-potongan yang gembur, liat atau berserat	% (b/b)	maks. 5
6	Bahan asing	-	Tidak boleh ada
7	Bobot tuntas	% (b/b)	50 - 60
8	pH	-	Min. 4
9	HCN	mg/kg	maks. 40
10	Bahan tambahan makanan	-	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995
11	Cemaran logam		
11.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
11.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
11.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
11.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 250,0
11.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
12	Cemaran arsen	mg/kg	maks. 0,1
13	Cemaran mikroba		

Tabel (lanjutan)

13.1	Angka lempeng total (Pembentuk spora)	koloni/g	maks. 10 ²
13.2	Bakteri coliform (pembentuk coliform)	APM/g	negatif
13.3	<i>Clostridium perfringens</i>	-	negatif
13.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	-	negatif

6 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

7 Cara uji

7.1 Keadaan kaleng

Cara uji keadaan kaleng sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.1.

7.2 Kehampaan

7.2.1 Pustaka

Bacteriological Analytical Manual, 6th ed, US. Food and Drug Administration 1984.

7.2.2 Peralatan

Alat pengukur kehampaan (vacuum gauge).

7.2.3 Cara kerja

- a) Ujung penusuk dari alat pengukur kehampaan (vacuum gauge) ditusukkan pada bagian tengah permukaan atas kaleng atau botol.
- b) Baca dan catat dengan segera angka yang ditunjukkan oleh jarum pada skala. Angka tersebut menyatakan kehampaan dari kaleng.

7.3 Rongga udara atau bagian yang tidak terisi (head space).

Cara uji rongga udara sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 3.

7.4 Keadaan isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

7.5 Cacat (potongan yang gembur, liat atau berserat)

Prinsip :

Perhitungan bobot potongan-potongan yang gembur, liat dan berserat.

Peralatan :

- a) Timbangan dengan ketelitian 0,1 g
- b) Pisau

Cara kerja :

- a) Timbang padatan contoh
- b) Iris bagian dari potongan-potongan yang gembur, liat dan berserat kemudian timbang.

Perhitungan :

Kadar bagian dari potongan-potongan yang gembur, liat dan berserat =

$$\frac{W_1}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

W1 = bobot bagian dari potongan-potongan yang gembur, liat dan berserat.

W = bobot contoh

7.6 Bobot tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 2.

7.7 Persiapan contoh untuk uji kimia

7.7.1 Peralatan

- a) Blender
- b) Spatula
- c) Pisau

7.7.2 Cara kerja

- a) Untuk pemeriksaan keadaan isi dan bobot tuntas campurkan kembali bagian contoh padatan dan cairan ke dalam blender.
- b) Homogenkan sampai serba sama.

7.8 pH

Cara uji pH sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 16.

7.9 Asam sianida

7.9.1 Peralatan

- a) Alat penyuling uap.
- b) Labu didih 1 liter.

7.9.2 Pereaksi

- a) Asam sitrat 10%
- b) Larutan natrium hidroksida NaOH, 40%

- c) Larutan K.I, 10%
- d) Larutan perak nitrat (AgNO_3) 0,1 N.

7.9.3 Cara kerja

- a) Timbang 50 gram cuplikan dalam labu didih, tambahkan air 150 cc, kemudian tutup labu dengan sumbat, biarkan satu malam.
- b) Tambahkan 10 cc asam tartrat 10%, sulingkan, hasil sulingan ditampung dalam erlenmeyer berisi 10 ml larutan NaOH 40%. Penyulingan berakhir bila 300 cc.
- c) Tambahkan beberapa tetes larutan kalium yodida 10%. Titrasi dengan AgNO_3 1,0 N. Titrasi diakhir setelah larutan menjadi keruh kekuning-kuningan.

$$\text{Kadar HCN} = \frac{V \times N \times 54}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

W = bobot cuplikan, mg

V = volume AgNO_3 0,1 N yang dipergunakan pada penitaran, ml.

N = normalitas AgNO_3

7.10 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

7.11 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam.*

7.12 Cara uji cemarkan arsen.

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

7.13 Cara uji cemaran mikroba

7.13.1 Prinsip

Pertumbuhan bakteri mesofil aerob (pembentuk spora) setelah contoh dipanaskan pada suhu 80°C selama 30 menit dan diinkubasikan dalam perbenihan yang cocok selama 24-48 jam pada suhu $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$.

7.13.2 Peralatan

- a) Cawan petri dari gelas/plastik (90 - 100 mm)
- b) Pipet ukur (1,5 dan 10 ml)
- c) Penangas air $80 \pm 1^{\circ}\text{C}$
- d) Lemari pengering $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$
- e) Alat penghitung kalori (colony counter)

7.13.3 Pembenihan dan pengencer

- a) Buffer Peptone Water (BPW)
- b) Plate Count Agar (PCA)
- c) Tryptone Glucose Ekstrak Agar

7.13.4 Cara kerja

- a) Lakukan persiapan dan homogenisasi contoh ditimbang secara aseptik sejumlah 25 g cuplikan ke dalam erlenmeyer atau wadah lain yang sesuai yang telah berisi 225 ml larutan pengencer (1:10) steril. Kocok beberapa kali hingga homogen. Suspensi dipanaskan dalam penangas air pada suhu 80°C selama 30 menit. Kemudian buat pengenceran selanjutnya dari 10^{-1} hingga diperoleh pengenceran yang diperlukan.
- b) Pipet 1 ml dari masing-masing pengencer ke dalam cawan petri steril secara simplot dan duplo.
- c) Ke dalam setiap cawan petri tuangkan sebanyak 12-15 ml media PCA atau Tryptone Glukosa Ekstrak agar yang telah dicairkan yang bersuhu $45 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dalam waktu 15 menit dari pengenceran pertama.
- d) Goyangkan cawan petri dengan hati-hati (putar dan goyangkan ke depan dan ke belakang serta ke kanan dan kiri) hingga contoh tercampur rata dengan perbenihan.

- e) Kerjakan pemeriksaan blangko dengan mencampur air pengencer dengan perbenihan untuk setiap contoh yang diperiksa.
- f) Biarkan hingga campuran dalam cawan petri membeku.
- g) Masukkan semua cawan petri dengan posisi terbalik ke dalam lemari pengeram (inkubator) dan inkubasikan pada suhu 35 ± 1 °C selama 24-48 jam.
- h) Catat pertumbuhan koloni pada setiap cawan yang mengandung 25-250 koloni setelah 48 jam.
- i) Hitung angka lempeng total (pembentuk spora) dalam 1 gram contoh dengan mengalikan jumlah rata-rata koloni pada cawan dengan faktor pengenceran yang digunakan (sesuai).

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan undang-undang No. 23 tahun 1992, tentang kesehatan.

9 Cara pengemasan

Rebung bambu dalam kaleng harus dikemas dalam kemasan yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id